



NOME DEL VINO: BARBERA SUPERIORE COLLI TORTONESI

La campagna

Modalità di vendemmia: manuale in cassette da 20 kg con selezione dei grappoli

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): in fase di certificazione biologico con Codex srl

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: vendemmia da metà a fine ottobre, potature corte a guyot singolo per limitare il numero di gemme/ha, diradamento all'inizio dell'invasatura

La cantina

Modalità di diraspatura e pigiatura: diraspatura mantenendo intere le bacche

Modalità di pressatura: separazione della parte liquida senza utilizzo del torchiato

La temperatura viene mantenuta intorno ai 26° tramite delastage

Affinamento in legno, dove avviene la fermentazione malo-lattica (barriques metà di primo e metà di secondo passaggio) di 18 mesi sulle sue fecce fini

Successivo affinamento in bottiglia per 6 mesi

Descrizione organolettica

Colore rosso rubino intenso

Profumo intenso e complesso, con sentori di amarena, mora, essenze mediterranee, liquirizia e spezie.

In bocca è strutturato, ha un tannino morbido (tipico delle vigne vecchie) e una spiccata acidità che è caratteristica del Barbera e ne esalta lunghezza e profondità

Abbinamenti consigliati